

資料9 手作り献立の工程

①なすのはさみ揚げ

野菜検収・下処理室	肉魚卵検収・下処理室	揚げ焼き室	煮炊き調理室
なす検収(前日) なす洗浄	ベーコン・卵検収 卵割卵・攪拌		
	なすにベーコンを挟む 米粉・卵・パン粉をつける		なす切る あく抜き
		揚げる	

②おくらの串揚げ

野菜検収・下処理室	肉魚卵検収・下処理室	揚げ焼き室	煮炊き調理室
おくら検収(前日) おくら洗浄	ウインナー・卵検収 卵割卵・攪拌		
	おくらとウインナーを 串にさす 米粉・卵・パン粉をつける		
		揚げる	

③かき揚げ

野菜検収・下処理室	肉魚卵検収・下処理室	揚げ焼き室	煮炊き調理室
たまねぎ・カット野菜検収 たまねぎ・カット野菜洗浄	卵検収・かえり検収 卵割卵・攪拌		
	材料攪拌		たまねぎ切裁
		揚げる	

④おからハンバーグ

野菜検収・下処理室	肉魚卵検収・下処理室	揚げ焼き室	煮炊き調理室
たまねぎ・おから検収 たまねぎ洗浄	ミンチ肉・卵検収 卵割卵・攪拌		
	材料攪拌		たまねぎ切裁 たまねぎ炒める
	計量・成形	焼く	